

Donnachiara

Falanghina Beneventano

IGT

Vino dal profumo estremamente fruttato e dal sapore secco, morbido e persistente.



Zona di produzione

Uve Falanghina

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, pera kaiser, albicocca secca e agrumi canditi.

Sapore: secco, morbido, di buona struttura acida e dotata di un'adequata persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti: vino adatto a piatti non elaborati ma gustosi, che ricordano le sensazioni minerali del mare. Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Grado alcolico

{GRADO ALCOLICO}

Temperatura di servizio

12-14°C

